Manual de Instrucciones

Cocinas

KD3C1/G
KD3C11/G

Sumario

Introducción, 2

Instalación, 3
Conexión eléctrica
Colocación y traslado

Seguridad, 4

Descripción General, 5
Vista General
Panel de Control
Placa Vitrocerámica

Grillado, 9
Tabla de Grillado

Horno Convencional, 10
Tabla de Cocción – Carnes
Tabla de Cocción – Pastelería
Utilización del horno con otras funciones

Mantenimiento y Cuidados, 13

Resolución de Problemas, 14
¿Resultados de Cocción no satisfactorios?
Problemas con la cocina
Si todavía no funciona…
Eliminación

Características Técnicas, 16

Lea atentamente las instrucciones y conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

Introducción

- El aparatos ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- Antes de utilizar el aparato, lea cuidadosamente las instrucciones en el manual de uso dado que encontrará todas las instrucciones que necesita para asegurar una instalación segura, uso y mantenimiento. Mantenga siempre el manual al alcance ya que lo necesitará como referencia en el futuro.
- La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado. La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no haya sido respetadas estas normas.

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante al menos media hora, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada.
Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger al horno.

La garantía se hará efectiva siempre que el aparato:

a. **Haya sido utilizado de acuerdo al manual de instrucciones.**
b. **Haya sido conectada correctamente de acuerdo a la tensión de alimentación eléctrica comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características.**
c. **No haya sufrido daños; y en caso de avería, no haya sido reparado o modificado por personal técnico no autorizado.**
d. **Haya sido instalado correctamente.**

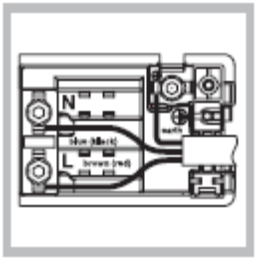
Instalación

ADVERTENCIA - ESTE ELECTRODOMESTICO DEBE TENER UNA DESCARGA A TIERRA

Conexión Eléctrica

Las cocinas eléctricas se comercializan sin el cable de conexión eléctrica.
El aparato esta diseño para trabajar con la corriente alternativa en el voltaje de y frecuencia indicada en la placa de datos. La cocina puede ser conectada directamente a la red a través de una llave de corte multipolar adecuada después de haber removido el panel de atrás con un destornillador.
Nota: el siguiente procedimiento deberá ser realizado por un electricista matriculado. La instalación eléctrica debe ser copatible con las regulaciones IEE de Edificios y locales de Obra.

Para la instalación del cable de alimentación realice la siguiente operación:

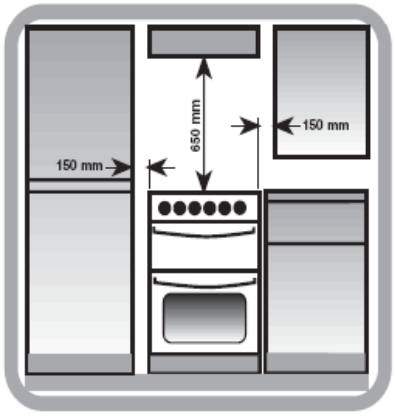


1. Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes)ver diagrama);
2. Afloje el prensacable y quítelo, utilizando en destornillador como palanca.
3. Quite los tornillos de contacto L-N ⏚, después asegure los cables debajo de las cabezas de los tornillos, respetando los códigos de color: Negro/Azul (N), Rojo/Marrón (L) y el cable amarillo/Verde (⏚).

- Una vez que la conexión haya sido realizada, ajuste completamente todos los tornillos terminales.
- Asegure el cable de conexión en su lugar con el prensacable y cierre la tapa de la terminal del tablero.

▪ Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
▪ Asegúrese que la sección de cable es la adecuada para el consumo indicado en la placa de marcado sobre el artefacto.
▪ Asegúrese que la llave de corte multipolar sea la adecuada para el consumo indicado en la placa de marcado sobre el artefacto y que la misma quede accesible para realizar un corte en cualquier momento.

Colocación

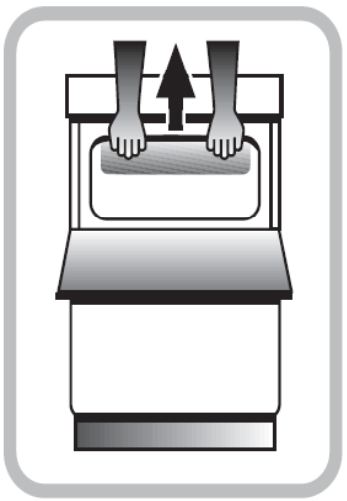


La altura del aparato puede ser ajustada , a través de las patas (900mm-915mm). Ajuste las patas inclinando la cocina hacia un lado. Posteriormente vuelva el aparato a su posición.

NOTA: La cocina no debe ubicarse en una plataforma.

La cocina esta diseñada para entrar entre muebles de cocina separados por 500mm. El espacio de ambos lados debe ser suficiente para permitir su mantenimiento.
Se puede ubicar tanto con muebles de uno o ambos lados, como en una esquina o en libre instalación. Paredes adyacentes a la campana deben estar a 150mm y estar protegidas por un material resistente al calor. Cualquier superficie colgante o campana no debe estar a menos de 650mm.

Traslado



Antes de mover su cocina, verifique que este fría , y apague el control de la misma.

Es más fácil mover la cocina levantando el frente, de la siguiente manera: Abra la puerta del grill lo suficiente para permitir un agarre cómodo en la superficie interior del techo del horno, evitando los elementos del grill.

Nota: Tenga cuidado al mover la cocina ya que la misma es pesada.

Seguridad

Es completamente seguro utilizar el aparato, pero como en cualquier producto eléctrico hay algunas precauciones que deben tenerse en cuenta.
POR FAVOR LEA LAS PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ELECTRODOMESTICO

SIEMPRE

- Quite todo el embalaje del interior del horno y del compartimiento del grill antes de encender la cocina por primer vez.
- Interiorícese sobre los control antes de utilizar la cocina.
- Mantenga a los niños alejados del aparato al grillar, dado que las superficies se vuelven extremamente calientes durante y después del uso.
- **Apague** los controles cuando haya terminado de cocinar y cuando no esta en uso.
- Apártese cuando abra la puerta del horno para permitir que el valor y el calor acumulado se disperse.
- Utilice agarraderas de buena calidad para sacar cosas del grill/horno.
- Ubique los recipientes en forma centrada con la zona de cocción, asegurándose que las manijas se mantengan alejadas del borde del anafe y no puedan tomar calor de otras zonas de cocción.
- Asegúrese de evitar que el calor/vapor queme al operar los controles.
- Corte la conexión eléctrica de la pared antes de limpiar el aparato y espere a que se enfríe.
- Asegúrese que los estantes estén en la posición correcta antes de encender el horno.
- Mantenga las puertas del horno y del grill cerradas cuando el aparato no este en uso.
- Tenga cuidado al sacar elementos del grill cuando el horno de abajo esté encendido, ya que el contenido estará caliente.
- Mantenga el aparato limpio, ya que la concentración de grasa puede causar un incendio.
- Ejerza los principios básicos de manejo de las comidas e higiene para prevenir la formación de bacterias.
- No obstruya las aberturas de ventilación.
- Ante cualquier inconveniente llame la Servicio Técnico Autorizado.
- Evite tocar los elementos calentadores dentro del horno, ya que al utilizar el mismo se calientan mucho.
- La cocina no es para el uso de personas (incluso niños) con reducidas facultades psicológicas, mentales o sensoriales o falta de experiencia y conocimiento, al menos que estén supervisados o reciban instrucciones preliminares relacionadas al uso del aparato.

NUNCA

- Nunca deje a los niños sin supervisión donde haya una cocina, ya que las superficies estarás calientes durante y después de la cocción.
- No permita que los niños o personas que no están familiarizados con el producto lo utilicen sin supervisión.
- No permita que se sienten o paren sobre cualquier parte de la cocina.
- Nunca guarde ítems que los niños pueden querer alcanzar por encima de la cocina.
- No deje nada en la superficie de cocción si esta desatendido y la encimera apagada.
- Nunca quite las rejillas del horno cuando este caliente.
- Nunca caliente contenedores de comida cerrados, ya que la presión puede incrementarse
- Nunca almacene ítems químicos/alimenticios, en contenedores presurizados, dentro, encima o en alacenas próximas al aparato.
- Nunca ponga ítems inflamables o de plástico cerca o sobre el anafe.
- Nunca llene una sartén profunda con más de 1/3 de aceite o la use tapada. NO LA DEJE SIN ATENCION MIENTRAS ESTE COCINANDO.
- Nunca opere el grill con la puerta del grill cerrada, ya que provocará que el aparato recaliente.
- Nunca utilice el aparato para calefaccionar una habitación
- Nunca utilice el grill para calentar los platos.
- Nunca seque elementos en el anafe o en la puerta del horno.
- Nunca instale el artefacto cerca de cortinas o cualquier otro mobiliario suave.
- Nunca utilice limpiadores a vapor.

CONSEJOS DE SEGURIDAD EN EL CASO DE UN INCENDIO EN LA SARTEN

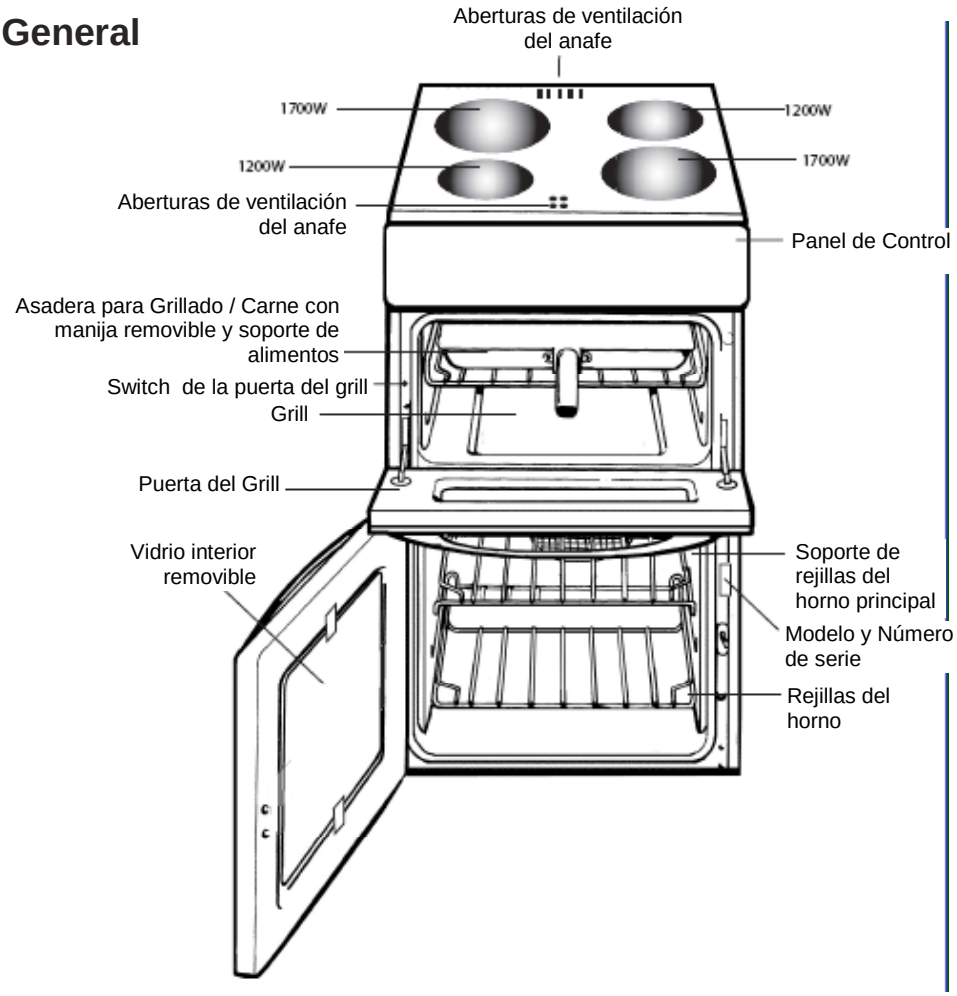
Ante un incendio:

1. Apague la cocina desde la llave en la pared.
2. Cubra la sartén con un manta de incendio o trapo húmedo, esto aplacará las llamas y apagará el fuego.
3. Deje que el recipiente se enfríe por lo menos por 60 minutos antes de moverlo. Las lesiones por lo general son causadas por levantar recipientes calientes y salir corriendo con el mismo.

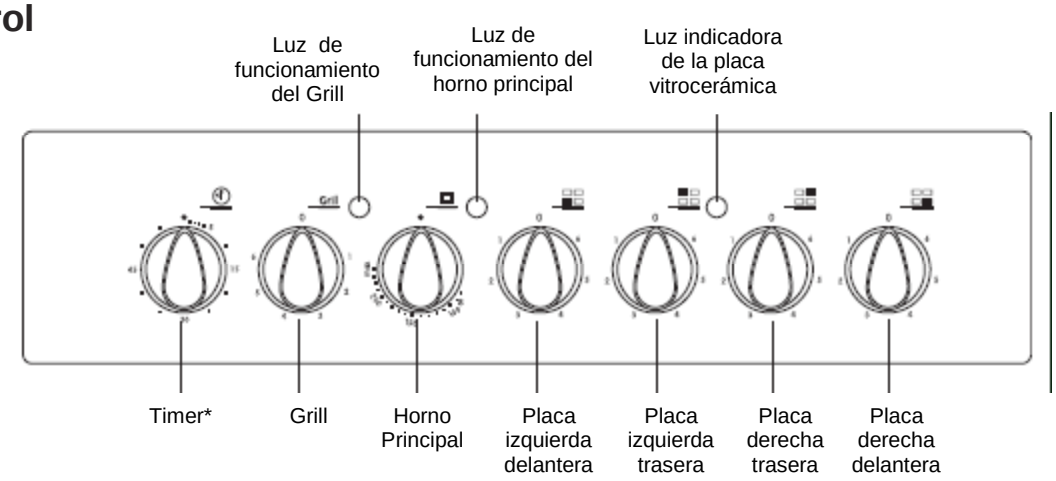
NUNCA UTILICE UN EXTINGUIDOR PARA APAGAR EL FUEGO, ya que la fuerza del extinguidor posiblemente vuelque el recipiente. Nunca use agua para extinguir fuegos provocado por aceite.

Descripción General

Vista General



Panel del Control



Mandos de Control

Las perillas de las placas se pueden rotar para ambas direcciones para proveer un control variable de temperatura, la perilla del horno principal solo se puede rotar hacia la derecha desde la posición **Off**.

Nota: Asegúrese de que todas las perillas estén el OFF, cuando no utilice el artefacto.

Operación del mando cuando el grill esta en funcionamiento

Como en todas las cocinas con controles situados arriba del compartimiento del grill, se debe tener cuidado al setear los mandos, dado que el compartimiento del grill libera aire caliente.

Cocción lenta “S”

El horno principal tiene un seteo “S” especialmente diseñado para reducir el consumo de energía. Para mayor información leer la sección Cocción Lenta del manual.

Timer*

Para utilizar el Timer, realice un giro completo del mando, en sentido horario para cargar la alarma. Luego, gire en sentido antihorario a la hora deseada, para que el número de minutos de la perilla concuerde con la marca del panel.

*** Solo disponible en algunos modelos.**

Placas Vitrocerámicas

IMPORTANTE: Si en algún momento se visualiza una ranura en la superficie, desconecte el aparato inmediatamente de la corriente eléctrica.

Bajo ninguna circunstancia el anafe podrá ser utilizado con aluminio en contacto con la superficie, ya que puede dañarse.

Los siguientes placas de ebullición se localizan debajo de las zonas de cocción circulares y decorativas:

Placa izquierda delantera – 6 temp: 1200W
Placa izquierda trasera – 6 temp: 1700W
Placa derecha trasera – 6 temp: 1200W
Placa derecha delantera – 6 temp: 1700W

Las áreas de cocción cambian de color cuando se calientan (se vuelven rojas) indicando cual elemento de cocción se ha encendido. El área de cocción vuelve a su color original cuando se apaga.

Advertencia: Aunque las áreas de cocción retornen a su color original puede estar todavía caliente.
Los controles de las placas pueden girar para cualquiera de las dos direcciones.
Gire la perilla al 6 para cocciones rápidas. Para reducir el calor y cocinar más despacio, gire el control a una posición menor de acuerdo al tamaño del recipiente y a la cantidad de líquido. Los recipientes se pueden ubicar en superficies frías, al terminar la cocción y antes de servir la comida. Es inadmisible en cualquier momento dejar un elemento encendido sin un recipiente encima, ya que esto consume energía y puede provocar que los recipientes de aluminio se ensucien con una mayor dificultad de limpieza. Para prevenir el recalentamiento se han incorporado dispositivos de cortes de seguridad en cada elemento. Después de varios minutos con el control en 6 el dispositivo de corte de seguridad cambia a **OFF** y **ON** continuamente, para prevenir cualquier efecto adverso que puede ser causado por un exceso de acumulación de calor en el área de cocción.

Utilización de las Placas Vitrocerámicas

Nota: Bajo ninguna circunstancia el anafe podrá ser utilizado con lámina de aluminio en contacto con la superficie.

Gire la perilla a 6 para cocción rápida. Para cocines más lenta, gire el control a una temperatura menor de acuerdo al tamaño del recipiente y a la cantidad de líquido. Las 2 zonas más chicas son especiales para pequeños recipientes y baja temperatura.

NUNCA deje una zona de cocción encendida, sin recipiente, dado que desperdicia energía y puede acortar la vida útil del vitrocerámico.

Vitrocerámico: Información General

Guía del Control de Mandos

Esta información se muestra solo como guía – el seteo también dependerá del tipo de recipiente utilizado y la calidad del alimento.

Posición de la Perilla	Tipo de Comida
1	Para derretir manteca, chocolate, etc.
1 o 2	Para calentar comida suavemente. Para mantener pequeñas cantidades de agua hirviendo suavemente. Para calentar salsa que contienen huevo y manteca. Para cocinar suavemente: carne, pescado, vegetales, frutas
3	Para calentar alimentos sólidos o líquidos. Mantener el agua hirviendo. Descongelar vegetales. Realizar un omellette de 2 o 3 huevos
4 o 5	Para cocinar alimentos en el primer hervor.
5 o 6	Para sellar la carne y freir pescado.
6	Para freir papas Hervir agua Freir grasa Disolver azúcar

Requerimientos de seguridad para freír

1. Utilice un recipiente profundo, lo suficientemente grande para abarcar toda la superficie de cocción.
2. Nunca llene el recipiente con más de 1/3 de aceite.
3. Nunca deje la grasa o aceite sin atención, durante el período de calentamiento o cocción.
4. Nunca intente freír demasiadas cantidades en un mismo momento, especialmente si esta congelada. Esto solamente disminuye demasiado la temperatura del aceite o grasa, resultando comida grasosa.
5. Siempre seque el alimento antes de freírlo, e introdúzcalo lentamente en el aceite o grasa. Alimentos congelados, en particular, causará desbordes y salpicaduras si se introducen rápidamente.
6. Nunca fríe o caliente grasa con una tapa en el recipiente.
7. Mantenga el exterior del recipiente limpio y libre de aceite o grasa.

El recipiente debe:

No ser cóncavo

No ser convexo

No tener rebordes

No ser rugoso

Ser completamente plano

Siempre ✓	Nunca ✗
• Utilice un recipiente de buena calidad de superficie plana en todas las placas eléctricas.	• Utilice gasa, difusores de metal, o discos mantas de amianto, pueden causar recalentamiento
• Siempre asegúrese que el recipiente tenga la base limpia y seca antes de usarlo.	• Utilice utensillos con rebordes
• Asegúrese que el recipiente concuerde con el tamaño del área de cocción.	• Utilice recipientes dentados o distorcionados
• Recuerde que los recipientes de buena calidad retienen bien el calor, así que generalmente se necesita una potencia media o baja.	• Deje un elemento encendido cuando no esta cocinando
• Asegúrese que las manijas de los recipientes estén ubicados en forma segura y lejos de las fuentes de calor.	• Cocine directamente en la superficie del vitrocerámico.
• Siempre levante los recipientes, no los arrastre.	• Deslice o arrastre los utensillos por la superficie de la encimera.
• Siempre utilice recipientes tapados, menos al freír.	
• Trate los desbordes en forma inmediata pero con cuidado.	

La mejor combinación

Esta tabla es una guía general para los tipos de recipientes adecuados para las diferentes tipos de encimeras y cocinas. Recuerde que el recipiente debe ser de buena calidad, con base suave y plana. Para mayor información vea las instrucciones del fabricante.

✓ Adecuada ✗ Inadecuada

*** Se debe tener cuidado al utilizar cualquier recipiente de estas superficies para no arrastrar y causar rayones.**

	Vitrocerámica*
Aluminio	✓
Acero inoxidable con una base de una sola capa de cobre	✗
Acero inoxidable con una base sándwich de aluminio y acero o aluminio y cobre	✓
Acero esmaltado	✓
Aluminio esmaltado	✓
Esmalte con base de hierro fundido	✓ Con mucho cuidado
Cobre	✗
Vidrio o cerámica	No recomendado
Acero dúctil, ferromagnético o inoxidable con base sándwich magnética.	✓

NUNCA

Nunca cocine directamente en el plano de cocción, sin el recipiente, ya que esto puede dañar la superficie.

Nunca utilice la superficie vitrocerámica como lugar de trabajo, ya que puede dañarla.

Nunca arrastre utensilios sobre la superficie vitrocerámica, ya que puede rayarla.

Nunca permita que los recipientes de cocción estén en contacto con los alrededores de la encimera.

Nunca ponga nada entre la base del recipiente y la placa vitrocerámica, por ej. Discos de amianto, aluminio, etc.

Nunca deje recipientes, alimentos, o cosas flamables sobre la encimera cuando no esta en uso.

Nunca deje aluminio, bolsas o contenedores de plástico sobre la encimera.

Nunca deje las zonas de cocción encendidas a menos que estén siendo utilizadas. Recomendamos no utilizar recipientes grandes o pescaderas abarcando dos áreas de cocción.

Nunca deje los recipientes cubriendo parcialmente la zona de cocción. Siempre asegúrese que estén ubicadas en el centro de la zona de cocción y tiene el mismo diámetro que la que se va a utilizar.

Recomendamos no utilizar recipientes con un diámetro mayor de la base a 25 cm. Cacerolas presurizadas o de mayor tamaño deben utilizarse en las áreas de cocción frontales. Siempre asegúrese que las manijas de las sartenes están ubicadas correctamente.

Selección del Recipiente

No utilice recipientes con base rugosa.
No utilice recipientes con base liviana, distorsionada o despareja.
No utilice recipientes de acero liviano esmaltado.
No utilice recipientes de hierro fundido.
No utilice recipientes que tienen una base cóncava mayor a 1 mm ya que reducirá el desempeño de la encimera.
No utilice recipientes con base convexa.
No utilice recipientes vitrocerámicos.
No utilice sartenes livianas con base fina de cobre en placas vitrocerámicas o halógenas.

NOTA: Todos los recipientes de cobre son excelentes conductores de calor y son fuertes y robustos, pero necesitan mucho cuidado. Pueden ser muy pesados y no siempre tienen una base plana. El interior generalmente posee un material diferente como lata.
Un recipiente de acero inoxidable con base sándwich de aluminio y acero inoxidable es un excelente conductor de calor y es apto para utilizar sobre anafes cerámicos o halógenas. Recipientes de acero inoxidable con una base sándwich de aluminio y cobre son excelentes conductores de calo. Si se usan las mismas en anafes cerámicos o halógenos, se debe utilizar de acuerdo a las indicaciones del fabricante.
Un cuidado extra se debe tener para asegurarse que la base del recipiente y el anafe estén limpios, y acondicionados después de cada uso.

Si no se consideran estas recomendaciones, el resultado será un cumulo de pequeños depósitos de cobre en la superficie del anafe, que si no se limpieza después del uso, marcará en forma permanente a la encimera.

Grillado

EL GRILLADO SE DEBE REALIZAR CON LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA. LAS PERILLAS SE CALIENTA DURACNTE EL GRILLADO.
PRECAUCION: EL APARATO SE CALIENTA CUANDO EL GRILL ESTA EN FUNCIONAMIENTO, MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS.

Para operar el grill proceda de la siguiente manera:

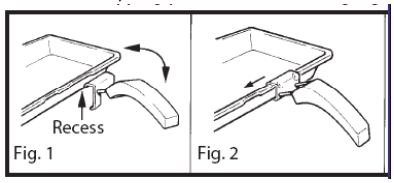
Manija de la asadera del grill

- Abra la puerta del grill
- Precaliente el grill en el seteo 6 por aproximadamente 5 minutos (ver tabla de grillado)
- Asegure la manija en su posición. Ver abajo.
- Los alimentos que solo haya que dorar deben ser puestos directamente sobre/dentro de la asadera de grillado, o en el compartimiento del piso del grill. (se debe sacar la rejilla del grill)
- Deje el control en la posición 6 para tostar, sellar y cocción rápida de alimentos. Para alimentos que requieren mayor tiempo de cocción, mueva la perilla a una posición menor después del sellado inicial, de ambos lados, en la posición 6. Cuanto más grueso sea el alimento, el seteo debe ser menor.

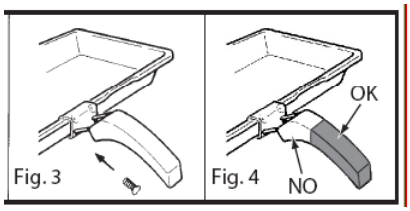
Precaución: Tenga cuidado ya que el grill estará caliente – siempre use agarraderas para horno. Siempre asegúrese que la asadera del grill este limpia ANTES de usarla. La acumulación de grasa en el fondo de la asadera puede provocar un incendio.

Ajustando la manija de la asadera

Para facilitar la limpieza y almacenamiento, la manija de la asadera es removible. Fije la manija de la asadera del grill en forma segura antes de su uso.
La manija encastra en el borde de la asadera con un pequeño hueco. Fig. 1
Incline la manija sobre el hueco y empújelo hacia el centro. Fig. 2
Asegúrese de que la manija este completamente ubicada. Inserte la arandela y el tornillo fijador y ajústelo completamente para asegurarse que la manija este segura. Fig. 3
Siempre sostenga la manija de la grasera por la zona coloreada, marcada con “OK” en la Fig. 4



Siempre ajuste el tornillo antes del uso.



El alimento que se cocinará debe ser ubicado en la asadera del grill / soporte de la misma.

Ubique la asadera en las correderas y empuje hacia atrás hasta la posición de alto, donde la asadera queda ubicada correctamente debajo del grill.

Los platos que se ubiquen en el compartimiento del piso del grill se calentarán al utilizar el horno.

Compartimiento del Grill como Calientaplatos

No opere el control del grill si utiliza el compartimiento como calientaplatos.

Tenga cuidado al sacar los platos o utensilios del compartimiento del grill, cuando el horno esté en uso, ya que los mismos estarán muy calientes.

Necesitará utilizar agarraderas para horno al sacar cosas calientes.

Tabla de Grillado

Precaliente el grill por 5 minutos a una temperatura máxima antes de utilizar el grill

Alimento	Seteo del Grill	Tiempo aprox de cocción
Tostadas	6	3-10 min
Pequeños cortes de carne, salchichas, panceta, etc.	5-6	15-20 min
Chuletas, trozos de pollo, jamón, etc.	5	20-25 min. Utilice el soporte para girar el pollo
Pescado: pequeños o filetes	5	10-20 min. Ubíquelos en la base de la asadera
Milanesa de pescado	5	15-20 min
Productos de papa precocidos	5	15-20 min
Pizzas	5	12-15 min. En la base de la asadera
Dorar alimentos	6	8-10 min. Ubicar el plato directamente en a base de la asadera y la misma en la base del compartimiento de grill

El seteo se ha desarrollado para cocinar exitosamente sin exceso de grasa salpicando.

Horno Convencional

Mandos del Horno
Para calentar el horno gire la perilla en sentido horario hasta la temperatura requerida, en el panel de control, como se recomienda en la tabla de temperatura. La luz piloto se encenderá inmediatamente y posteriormente se encenderá y apagará automáticamente, durante la cocción mientras que el termostato del horno mantenga la temperatura adecuada.
Las tablas de cocción de este manual, sirven como guía, brindando tiempos y temperaturas aproximados. Para ajustar a los gustos y preferencias personales, tal vez sea necesario incrementar o disminuir la temperatura en un 10°C.
El horno cuenta con dos soportes de rejillas. El horno se calienta a través de 2 elementos tubulares cubiertos, ubicados debajo del piso y en el techo del horno, dentro de la cavidad. Se debe aclarar que al finalizar el período de cocción puede haber salir vapor al abrir el horno. Este se dispersará en pocos segundos y es una característica perfectamente normal, en un horno con un cierre hermético de la puerta.

Posiciones del Horno
La correcta ubicación del alimento se indica en la tabla de temperatura.

Para preparar carne y pollo para rostizar en el horno convencional.

a. Moje el animal, seque bien con un trapo limpio, papel de cocina, etc, y pésalo. La carne que ha estado en el refrigerador debe ser llevada a temperatura ambiente por aproximadamente 30 minutos, antes de cocinarla; y la congelada debe ser descongelada completamente antes de ponerla en el horno.
b. El peso de cualquier ingrediente adicional que se utilice de ser agregado al de la carne / pollo, antes de calcular el tiempo de cocción.
c. Ubique la pieza en la asadera para carne provista con el horno. Pequeños trozos que pesan menos de 1.75 kg. deben ser rostizados en asaderas más pequeñas – o quedarán tipo carne asada – un trozo pequeño en una asadera grande provoca salpicaduras en el horno y evaporación de los jugos de la carne.
d. No se debe agregar grasa adicional, excepto para el cordero, carne magra o aves, a los cuales se puede agregar panceta o pintar suavemente con aceite.
e. Churrascos, cordero y aves pueden ser espolvoreadas suavemente con harina saborizada para brindarle una superficie crujiente. La piel del pato y ganso debe limpiada para liberar el exceso de grasa durante la cocción.
f. Las papas para rostizar solo requieren que sean cepilladas con aceite de cocina.
g. No es necesario hilvanara al rostizar en un horno eléctrico y no debe incorporarse agua a la asadera ya que solo causará suciedad, vapor, condensación innecesaria.

Para un desempeño óptimo, deberá haber espacio entre la asadera y las paredes del horno. La asadera debe ser ubicada en longitudinalmente en el horno para permitir la circulación de aire.

Tiempos y Temperaturas para Rostizar

El secreto de una carne suculenta y tierna, es no rostizar demasiado rápido a una temperatura muy alta. El mejor resultado se consigue al rostizar a una baja temperatura. Al usar una baja temperatura el alimento pierde menos peso, es más tierno (altas temperaturas causan que la carne sea dura y seca) y el salpicado de la grasa a las paredes del horno se reduce a mínimo. Al cocinar una comida completa en el horno, los tiempos de cocción son superiores y debe incrementarse la temperatura durante aproximadamente los últimos 30 minutos del período de cocción. Los tiempos y temperaturas sugeridas deben utilizarse como una guía, pero podrán variar de acuerdo a:

1. Si se prefiere la carne jugosa, a punto o seca.
2. El tamaño y forma del trozo de carne / pollo
    a. Un trozo corto y grueso requiere un tiempo de cocción mayor que uno largo y fino.
    b. Un trozo menor a 1.5 kg., lleva más tiempo de cocción cada 450 gr. En los minutos dados para 450 gr, sin los minutos adicionales.
    c. Trozos con huesos o rellenos requieren mayor tiempo de cocción que aquellos con un solo hueso.

Nota: Recuerdo apagar el horno una vez que haya terminado de cocinar. Si la puerta del horno queda abierta por un largo período de tiempo con el mando de encendido en ON, el elemento del grill se calentará. La correcta posición del alimento se indica en la tala de temperatura.

Horno Convencional

Tabla de Cocción Carne

Nota: Donde se mencionan los tiempos, son aproximados.

Horno Convencional				
Carne	**Pre-calentamiento**	**Temperatura °C**	**Tiempos (Aprox.)**	**Posición en el horno**
Bife	Si	190 / 200	25-30 min por 450 gr + 25 minutos adic.	En asadera para carne, en corredera 2
Cordero	Si	190 / 200	25-30 min por 450 gr + 25 minutos adic.	
Pork	Si	190 / 200	30-35 min por 450 gr + 30 minutos adic.	
Ternera	Si	190 / 200	25-30 min por 450 gr + 30 minutos adic.	
Aves / Caza Hasta 4 kg	Si	180 / 190	18-20 min por 450 gr + 20 minutos adic.	Corredera 3 desde el piso del horno
Pavo hasta 5.5 kg Pavo más de 5.5 kg	Si Si	190 180	22 min por 450 gr. Ej. 5.5 kg = 242 min 18 min por 450 gr. Ej. 10 kg = 352 min	
Cocciones a la cacerola	Si	140 / 160	2-2 ½ hs	Corredera 3

Si utiliza placas de aluminio, nunca:

1. Permita que la placa toque las paredes del horno
2. Cubra el interior del horno con la placa
3. Cubra los estantes con la placa

El método más acertado para testear si esta listo los trozos de carne o el pollo, es insertar un termómetro de carne en la parte más gruesa, durante el período de cocción. Este indicará cuando la temperatura interna requerida se haya alcanzado.

Carne:	Jugoso	60°C	**Cordero:**	80°C	**Pollo:**	90°C
	A punto	70°C	**Cerdo:**	90°C		
	Cocido	75°C	**Ternera:**	75°C		

Tabla de Cocción Horneado

Alimento	Cocción en Horno Convencional		
	Precalent.	**Temperatura y Tiempo**	**Ubicación desde abajo**
Escones	Si	220/230°C aprox. 10-15 min	1 y 4
Muffins	Si	190/200°C aprox. 20-25 min	1 y 4
Sandwich Victoria	Si	180/190°C aprox. 20 min // Tamaño 8”-8 ½ aprox 30 min	1 y 4
Sandwich esponjoso	Si	190/200°C 7” tins 15-20 min	1 y 4
Roll Suizo	Si	200/210°C aprox. 10-15 min	4
Tortas	Si	160/170°C 61 ½ -7” tins 1 ¼” -1 ½” horas 8”-9” tins 2”-2 ½” horas	3
Pastelería	Si	200/210°C dependiendo del uso	2 y 5
Pastelería rellena	Si	200/210°C aprox. Dependiendo del uso	2 y 5
Pudin Yorkshire	Si	210/220°C 45-50 min	5
Pudin Yorkshire individual	Si	210/220°C aprox. 20-25 min	5
Pudín de leche	Si	150/160°C aprox. 2”-2 ½” horas	2
Flan	Si	150/160°C aprox. 45-55 min	2
Pan	Si	230°C 50-60 mins rediciéndolo a 210/220°C 230°C 45-50 min después de los 10 minutos	1 y 4
Merengues	Si	100/100°C Grande 3 ½”-4 ½” horas Chico 2 ½”-3” horas	2

Nota: si se utiliza margarina blanda para hacer torta, se debe seguir la temperatura recomendada por el fabricante. Las temperaturas indicadas en la tabla refieren a tortas realizadas con bloques de margarina o manteca únicamente.

Utilización del horno principal para otras funciones

“S” Seteo Lento
Esto se utiliza para cocciones lentas, mantener la comida caliente y calentar platos por períodos cortos. Se debe tener un cuidado especial al calentar vajilla china, ya que puede dañarse en un horno caliente.

NUNCA ponga alimentos o platos directamente en el piso del horno, ya que puede dañar el esmalte del horno y los platos que se están calentando.

Las ventajas de la cocción “LENTA” son:
El horno se mantiene limpio porque salpica menos.
El tiempo de cocción no es crítico, por lo tanto hay menos miedo a la sobre-cocción.
Trozos de carne económicos son tiernizados.
Una carga completa del horno es más económica.
Los tiempos de cocción en algunos casos se pueden extender hasta 2 horas.

Operación
1. Ubique el alimento preparado en el horno principal para asegurarse que la puerta este completamente cerrada.

2. Selecciones “S” (Cocción de Temperatura Lenta) girando la perilla del horno principal en sentido horario asegurando que la puerta del horno este completamente cerrada.

Almacenamiento y recalentamiento de comida
1. Si la comida se va a congelar o no se utilizará en forma inmediata, póngalo en un contendedor limpio y enfríelo lo más rápido posible.

2. Siempre descongele completamente los alimentos antes de recalentarlos.

3. Siempre caliente el alimento completamente y asegúrese que este bien caliente antes de servirlo.

4. Recaliente la comida una sola vez.

Puntos a considerar al preparar alimentos en modo “LENTO”
1. Asegúrese que los platos que se utilizarán entren en el horno con espacio suficiente para permitir que circule el aire.

2. Todos lo platos cocidos en el modo “Lento” requerirán de un mínimo de 6 horas, de todas formas, si se cuecen por 1-2 horas más se notará un deterioro en la apariencia.

3. Nunca cocine trozos de carne de más de 2.7 kg o pollos de 2.0 kg. No recomendamos que los trozos de carne o pollo sean rellenos antes de cocinar en el modo lento.

4. Para sellar carnes jugosas, siempre cocine la carne o pollo a 170°C por 30 minutos antes de envolverlo en folio y ponerlo sobre una asadera (para permitir una buena circulación) antes de girar el mando al modo lento y cocinar inmediatamente.

5. Siempre asegúrese que los trozos de cerdo y pollo estén bien cocidos chequeándolos con un termómetro para carne antes de servirlos.

6. Siempre descongele completamente los alimentos antes de cocinarlos. No recomendamos cocinar alimentos congelados.

7. Siempre hierva sopas, líquidos y platos a la cacerola antes de ingresarlos al horno.

8. Asegúrese que los platos a la cacerola estén bien sellados y cubiertos para prevenir la perdida de humedad.

9. Asegúrese que las frutas y vegetales estén cortados en trozos parejos pequeños para que se cocinen correctamente.

10. Siempre condimente antes de servir.

11. Si utiliza porotos rojos es importante que los mismos sean sumergidos y hervidos por un mínimo de 10 minutos antes de utilizarlos en cualquier plato, para evitar las toxinas.

12. Al cocinar platos con pescado o huevos es necesario verificarlos durante la cocción para evitar la sobre-cocción.

Mantenimiento y Cuidados

Vitrocerámico
Para reducir la cantidad de veces que se limpia siempre asegúrese que el anafe y los utensilios de cocina están limpios y secos antes de usarlos. El uso regular de acondicionador es recomendable para la correcta protección y cuidado de la superficie. Aplique el acondicionador antes de utilizar la placa vitrocerámica por primera vez; contiene un suave agente de limpieza, así en las aplicaciones posteriores puede limpiar las manchas y aplicar una capa protectora al mismo tiempo.

Si la encimera esta particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vitrocerámica, enjuáguela y séquela. Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistente utilice una raeda especial (la misma no se entrega con el aparato).Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar la encostración de los residuos.

Depósitos minerales presentes en agua dura y en algunos alimentos puede causar decoloraciones que aparecen como manchas grises o marrones. Las mismas aparecen en la superficie vitrocerámica o debajo de la misma. Si después de utilizar cualquier producto recomendado todavía quedan manchas, se puede aplicar polvo limpiador, siguiendo las instrucciones del fabricante. **NUNCA** utilice limpiadores abrasivos o el polvo limpiador en el marco metálico.

Grill
Quite la grasera y la rejilla de soporte, es mejor lavar los mismos en forma inmediatamente después del uso para evitar manchas de quemado al volver a utilizarlos. Humedezca el compartimiento del grill, utilice un paño fino de lana de acero y remueva las marcas más duras de las correderas del grill y el piso del compartimiento. Limpie el panel de control con un paño húmedo y séquelo.

Panel del Control
NO utilice limpiadores cremosos, limpiadores de horno o aerosoles, trapos limpiadores o polvos abrasivos para limpiar las perillas plásticas dado que puede provocar daños.

Adornos Decorativos
Es recomendado limpiar las marcas decorativas regularmente para evitar la formación de manchas. El método de limpieza recomendado es mojar los adornos con un paño suave y agua tibia o un limpiador suave no abrasivo. (Si tiene alguna duda, pruebe en un área pequeña que no este a la vista). Después de limpiarlo con un trapo con agua limpia, séquelo con un paño limpio y suave.

Puertas
Limpie los paneles externos de la puerta de vidrio con un trapo con agua enjabonada, después enjuáguelo con agua limpia y séquelo con un paño limpio. **Asegúrese que la puerta de vidrio no tenga contacto con ningún elemento punzante. Panel interno de la puerta (donde se encuentre) –** abra la puerta completamente y desenrosque los dos tornillos que aseguran el panel de vidrio, teniendo cuidado de que no se caiga. El panel de vidrio puede ser ahora lavado en la pileta. Suciedades fuertes pueden ser removidas utilizando un trapo de lana de acero suave enjabonado. **Asegúrese de no rayar el panel de vidrio con elementos punzantes.** Tenga especial cuidado de dañar la superficie interna que esta encapada con una capa refractiva. Después de limpiar, enjuague y seque con un paño suave. Para suciedades ligeras, la el panel de vidrio interno se puede limpiar, mientras todavía esta tibio, sin quitarlo de la puerta.
Advertencia: No se debe utilizar el horno sin la puerta.
Tenga cuidado durante la limpieza de no dañar o distorsionar las juntas del horno. No levante las juntas de la puerta del chasis del horno, si es necesario saque las juntas cuidadosamente desenganchándolos de los clips del rincón.
Tenga cuidado que los bordes de la etiqueta de datos técnicos no se levanten durante la limpieza, y sobre todo que no se borre o quite la escritura.

Hornos
Quite los soportes de las rejillas y la grasera. Utilice un trajo de lana de acero fina para remover la suciedad gruesa de los soportes, la grasera y el piso del horno.

Soporte de Rejillas del horno
Los soportes de las rejillas pueden sacarse y son fáciles de lavar. Para quitarlas sostenga el soporte en el frente y tírelo de los costados del horno. Se puede limpiar en la pileta o lavavajillas. Al quitarlos es posible llegar a los laterales del horno, que pueden ser limpiados con agua tibia y jabón. Para reubicar el soporte, inserte la pata más larga en agujero de fijación trasera y empújelo por adelante.

Reemplazo de la lámpara del horno
Abra la puerta del horno y quite los soportes de las rejillas. Utilizando un paño para no quemarse agarre la tapa y desenrósquela en sentido antihorario y levántela. Alcance la apertura con los dedos y desenrosque la bombilla en sentido antihorario. Ponga la nueva lámpara (25W 300°C rated SES), reubique la tapa.

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y cerciórese que este frío.

Resolución de Problemas

¿Resultados de Cocción no satisfactorios?

Grillado

Problema: Cocción despareja desde el frente hacia atrás.
Verificar: Asegúrese que la asadera del grill se encuentre ubicada en el centro por debajo del grill.

Problema: Salpicaduras excesivas de grasa
Verificar: Asegúrese que la temperatura del grill no este demasiado alta.

Horneado

Problema: Altura de la torta despareja
Verificar: Asegúrese que las rejillas del horno estén niveladas tanto a los costados como en el frente y atrás. El alimento debe estar centrado en el medio del horno.

Problema: La torta se hunde
Verificar: Puede ser por los siguientes motivos:

1. Cocción a una temperatura muy alta
2. Uso de método de normal de cremación con margarina blanda.

Problema: Demasiada / Poca cocción – Rápida / lenta cocción
Verificar: Refiérase a los tiempos de cocción y temperaturas dadas en la tabla, de todas formas, puede ser necesario incrementar o disminuir la temperatura en un 10°C para ajustarlo a los gustos personales.
No utilice utensilios más altos que 2 ¼ in.

Problema: Cocción despareja de las tortas
Verificar: Uso de una asadera demasiado grande (Ver notas de cocción).
Sobrecarga del horno y asegúrese que el aire alrededor del molde sea parejo.

Problema: La comida tarda demasiado en cocinarse
Verificar: Solo cocine un plato a la vez para evitar la sobrecarga del horno.

¿Problemas con la Cocina?

Antes de contactar al Servicio Técnico Autorizado más cercano a su domicilio, verifique la siguiente guía, puede que no haya nada mala en su cocina.

Al utilizar la cocina por primera vez se huele mal y hay un poco de humo
Esto es normal y se solucionará en un breve período de tiempo.

Nada funciona
¿Esta la cocina enchufada? Puede ser que no haya electricidad.

La temperatura del horno parece estar muy alta o muy baja
Verifique que la temperatura haya sido seteada de acuerdo con la tabla de temperaturas. Puede ser necesario incrementar o disminuir la temperatura en un 10°C para ajustarlo a los gustos personales.

El horno no cocina parejo
Verifique que la temperatura haya sido seteada de acuerdo con la tabla de temperaturas. Verifique que los recipientes utilizados permitan la suficiente corriente de aire a su alrededor.
Verifique que la cocina este nivelada.

Los platos tardan mucho en hervir o no hierven a fuego lento
Verifique que los recipientes que utiliza concuerden con las recomendaciones brindadas en el manual.

Aparecen marcas en los recipientes. No se puede limpiar el vitrocerámico / calentador
La encimera se puede limpiar con un trapo con agua enjabonada y limpiador cremoso. La junta debe limpiarse regularmente (ver mantenimiento y cuidados)

El grill no funciona
La puerta del grill DEBE estar abierta

El grill se enciende y apaga continuamente
Esto es normal, cuando el control del grill esta operando en un seteo menor al máximo.

Condensación en la pared trasera de la cocina
Vapor y/o condensación puede aparecer del respiradero en la parte de atrás del aparto al cocinar alimentos con grandes contenidos de agua. Esto es normal y el excedente debe secarse.

Vapor/condensación en el horno después del uso
El vapor se debe a la cocción de alimentos con alto contenido de agua. Para minimizarlo: no deje la comida en el horno para que se enfríe; tape el recipiente, cuando sea posible.

Si todavía no funciona…

Contáctese con el Servicio Técnico
Si después de haber revisado la lista, todavía no funciona:

1. Apague y desenchufe el aparato desde la red.
2. Llame al Servicio Técnico Autorizado cercano a su domicilio, o al importador local.

Al llamar tenga la siguiente información a mano:
1. Nombre, Dirección y Teléfono
2. Tipo de problema que encontró
3. El modelo de la máquina (Mod.)
4. El número de serie (S/N)
5. Fecha de compra (guarde la factura de compra)

Repuestos
Por favor recuerde que su nuevo electrodoméstico es un equipo complejo. Utilizar repuestos no originales o trabajar con un servicio técnico no autorizado puede ser peligroso, dañar el equipo y le hará perder la garantía. Si tiene algún problema con el aparato, no tome riesgos, llame al Servicio Técnico Autorizado. Los repuestos son diseñados exclusivamente para el equipo. No los utilice para ningún otro propósito.

Eliminación
Para minimizar el riesgo de daños a los niños por favor deseche el producto, con cuidado y en forma segura. Quite las puertas y tapas. Quite el cable de corriente (cuando se encuentre) cortándolo al ras del aparato y siempre asegúrese que no quede enchufe que permita la conexión a la corriente eléctrica.
Para ayudar al medio ambiente, se deben tomar los recaudos necesarios sobre eliminación del producto, provistos por las Autoridades Locales.

Este aparato esta conforme con las siguientes Directivas EEC:

Compatibilidad Electrónica	Equipo de Bajo Voltaje
89/336/EEC	73/23/EEC
92/31/EEC	93/68/EEC
93/68/EEC	

En base a la Directiva Europea 2002/96/EC de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todo los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactarse con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Características Técnicas

Horno Principal

Dimensiones (Al x An x Pr)	34 x 39 x 44 cm
Volumen	58 lts.
Max. Potencia Absorbida del horno	1950 W

Voltaje y Frecuencia

240V – 50/60 hz

Etiqueta de Energía

Norma 2002/40/EC en la etiqueta de los hornos eléctricos.
Norma EN 50304.

Consumo de energía por convección natural – función de calentamiento:	Convencional